



## GRANSFOGLIA 25

Mix di farine sapientemente bilanciate che consente di ottenere una sfoglia con un ottimo sviluppo in forno, eccezionale friabilità ed insuperabile doratura.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070141

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

GRANSFOGLIA \_\_\_\_\_ 1000 g  
acqua \_\_\_\_\_ 450-500 g

Impastare per 5-10 minuti fino ad ottenere una "pastella" ben amalgamata. Lasciare riposare per circa 10 minuti, quindi spianare ad uno spessore di 1-2 cm. Porre sulla pastella 700 g di margarina per sfoglia, ricoprirla, sigillare bene i bordi e procedere alle spianature e ripiegature desiderate. GRANSFOGLIA consente un notevole risparmio dei tempi di lavorazione, in quanto si elimina la necessità di preparare il "panetto" di margarina e farina.

### DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per prodotti dolciari da forno.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

